

# Hubertushof Pfifferlingskarte

EUR

**BLATTSALATE mit Pfifferlingen gebraten und Fetawürfel** 13,50

**AROMATISIERTE PFIFFERLINGSCRÈMESUPPE mit Brotroutons** 7,10

**NATURSCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN mit Pfifferlings-Speck gefüllt,  
Portweinjus und Kartoffelgratin** 21,00

**HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES IN PFIFFERLINGSGRAHM mit Parmesanspätzle** 19,90

**KALBSRÜCKENSTEAK mit Pfifferlingsragout und Kartoffelstampf** 26,50

**RUMPSTEAK GEBRATEN mit sautierten Pfifferlingen und Schalotten,  
Röstkartoffeln und Kräuterbutter** 26,00

**PFIFFERLINGGRAHM mit Serviettenknödel** 17,00

**SPAGHETTI MIT PFIFFERLINGGRAHM und gehobelten Parmesan** 19,00

**ZANDERFILET GEBRATEN mit Pfifferlingsrisotto und Limonenschaum** 23,90

## **Herzlich willkommen im Hubertushof!**

**Am besten lässt es sich genießen, wo man sich wohlfühlt. Aus diesem Grund ist es uns ein ganz besonderes Bedürfnis, unseren Gästen wertvolle Zeit zu widmen und einen persönlichen und hochwertigen Service anzubieten. So können Sie in unserem einladenden und gemütlichen Hubertushof-Restaurant intensive Augenblicke der Freude erleben.**

**Die Kombination aus Verwöhnpension und A-la-Carte-Menü lässt Ihnen kreativen Freiraum für Ihre Wünsche und sorgt für Ihre ganz individuell gewählten und gelebten Genussmomente. Um Ihren Gaumen geschmacklich zu erfreuen, sind wir immer durchgehend um eine hohe Qualität und Vielfalt bemüht und verwenden daher auch nur ausgesuchte Produkte, die dem saisonalen Angebot entsprechend gewählt und liebevoll zu köstlichen regionalen oder internationalen Speisen zubereitet werden.**

**Als Hausgast haben Sie die Möglichkeit aus unserem A-la-Carte-Angebot zu wählen. Bitte geben Sie dazu unserem Service-Personal Bescheid. Die Halbpension wird Ihnen gutgeschrieben und Ihr Abendessen wird laut Preisliste verrechnet. Mit großer Freude heißen wir natürlich immer gerne die Freunde unserer Gäste im Rahmen der Halbpension oder für unsere A-la-Carte-Auswahl für gemeinsame Abendessen willkommen. Wir bitten Sie, uns hier rechtzeitig Bescheid zu geben, damit einem gelungenen und geselligen Abend nichts mehr im Wege steht. So flexibel und originell sich das Leben oft gibt, präsentiert sich Ihnen für noch mehr Abwechslung, Freude und Unbeschwertheit der Hubertushof.**

**Ihre Familie Zoller  
& das Hubertushof-Team**

**Gerne stehen wir Ihnen für alle Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, zur Verfügung. Falls Sie mehr Informationen benötigen, beraten unsere MitarbeiterInnen Sie jederzeit zu unseren Gerichten!**

**Kreditkarten-Zahlungen können wir problemlos ab einem Betrag von € 30,00 entgegennehmen.**

# Hubertushof Genusskarte

EUR

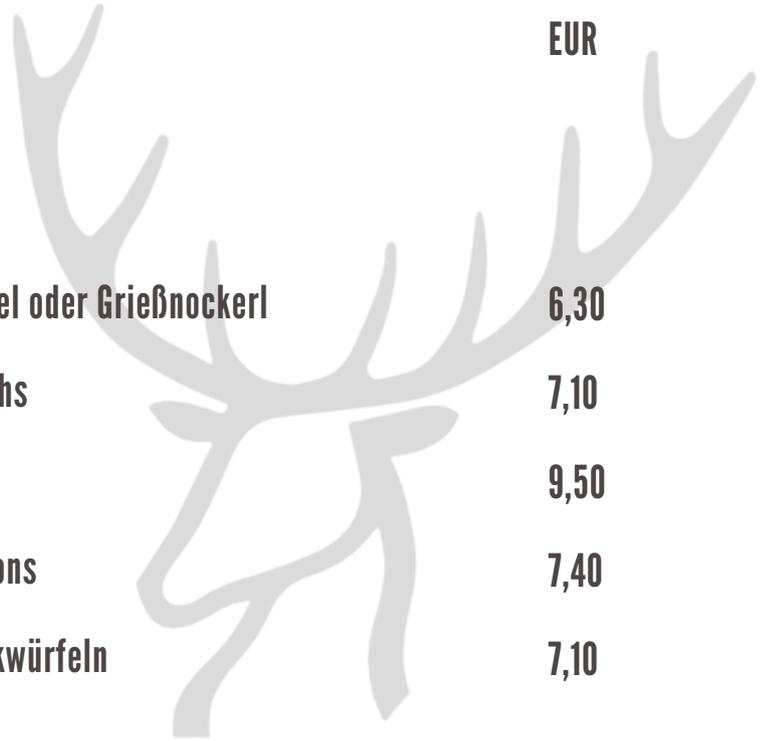
11:30 - 14:00 | 18:00 - 20:30

## KÖSTLICHE SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE   Frittaten, Kaspressknödel oder Grießnockerl	6,30
KARFIOL-CURRY CREMESUPPE   mit Räucherlachs	7,10
KOKOS-MAIS SUPPE   mit Garnelenspieß	9,50
WEISSWEIN-PARMESAN-SUPPE   mit Brotcroutons	7,40
BÄRLAUCHCREMESUPPE   mit gerösteten Speckwürfeln	7,10

## VORSPEISENAUSWAHL

RINDERCARPACCIO   mit Rucola und gehobeltem Parmesan	18,20
RÄUCHERLACHSTÖRTCHEN   mit Avocado-creme-Nockerl und Limonenschaum	18,90
KALTES ROASTBEEF   mit Senf-Kapern-Ragout und marinierten Pilzen	17,90
KNOBLAUCHBROT SPEZIAL   mit Speckwürfeln	5,30
KNOBLAUCHBROT	4,50



## UNSERE SALATSPEZIALITÄTEN



	EUR
GEBACKENE HÜHNERBRUSTSTREIFEN   in Maiskruste mit Kartoffel-Vogelersalat	18,50
GEGRILLTE GARNELEN   auf Avocado-Tartar mit Tortilla und Blattsalat	19,90
GEMÜSETEIGTASCHEN   auf Weißkohlsalat und Joghurt-Minz-Dip	16,90
SOMMERLICHE GEMÜSE-BOWL   mit Quinoa, Avocado und mariniertem Feldsalat	17,10
KLEINER SALAT VOM BUFFET	5,70

## VEGETARISCHE & VEGANE KÜCHE

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN auf cremigen Blattspinat, gehobeltem Parmesan und brauner Butter	18,90
ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT HONIG UND THYMIAN auf Tomaten-Oliven-Risotto und Curry-Knoblauchschaum	19,90
WELLINGTON-ROULADE   mit Sojahack-Rote Bete, buntem Gemüse und Süßkartoffelcreme in Rosa-Pfeffer-Sauce	17,90
TOFU-PAPRIKA-SPIEß   mit Basmati-Reis, Wokgemüse und Süß-Sauer-Sauce	16,90
SOJAHACKBÄLLCHEN   auf würziger Kartoffel-Gemüse-Gulaschpfanne	16,90
VEGANER BURGER   mit Löffelpommes und Wasabi-Mayo	19,10

## **FISCH**

**IM MAIS-KOKOSMANTEL GEBRATENER KABELJAU**  
mit Tellerrösti, sautiertem Gemüse und Mango-Salsa

EUR

24,90

**LACHSFORELLENFILET | mit mariniertem Pak Choi**  
auf Kartoffelstampf und Tomaten-Zitronengras-Sauce

23,90

**GEBRATENES DORADENFILET**  
auf Wokgemüse mit Curry-Limetten-Schaum und Trüffelrisotto

23,90

## **KLASSIKER AUS DER HUBERTUSHOF KÜCHE**

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB | mit Petersilienkartoffel**

22,90

**WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN | mit Petersilienkartoffel**

19,10

**GEGRILLTE GUSTOSTÜCKE**

ein Stück vom Rind, Schwein und Huhn mit Grillwürstchen,  
Pommes frites und pikanten Saucen

22,50

**TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN | mit Bratkartoffel und Speckbohnen**

25,90

**SCHWEINEMEDAILLONS**

mit buntem Gemüse, Tellerrösti und Portwein-Kirsch-Sauce

21,90



**LAMMKRONE IN THYMIANSAUCE**  
mit mediterranem Gemüse, Kartoffelgratin und Balsamico-Schalotten-Sauce

EUR  
32,90

**SURF AND TURF**  
Duett von Rinderfiletmedaillon und Riesengarnelen  
auf Grillgemüse, Löffelpommes, Kräuterbutter und Knoblauch-Dip

31,20

**PENNE MIT RINDERFILETSTREIFEN**  
auf Champignons mit Cognac-Pfeffersauce im Parmesankorb serviert

22,90

**SALTIMBOCCA VOM FREILANDHUHN**  
mit Tomatenrisotto, sautiertem Gemüse und Curry-Kräutersauce

18,90

## **WILD & WALD**

**HIRSCH-CARPACCIO**  
auf Rucola und Parmesan mit hausgemachtem Wildkräuterpesto

19,20

**WILDBRATEN** | auf Pastinakencreme mit Semmelknödel,  
gebratenen Pilzen und Preiselbeeren

21,90

**HIRSCHRÜCKEN-MEDAILLONS**  
auf Amarena-Kirsch-Feigensauce und Kartoffelgratin

30,90

**WILDGULASCH** | mit Apfelrotkraut und Nuss-Gnocchi

21,70



## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

**DUETT VOM REHRÜCKEN UND RINDERFILETMEDAILLONS** EUR 35,00  
mit gegrilltem Auberginen-Steak auf cremigem Steinpilzrisotto,  
verfeinert mit einer Chili-Schokoladensauce

**KALBSBACKEN GESCHMORT** | sautiertes Gemüse, Kartoffelstampfer, Bratenjus 18,50

**WOLFSBARSCHFILET IN KNUSPRIGER PARMESANKRUSTE** 22,50  
auf mariniertem Mangold mit Kartoffelpuffern,  
begleitet von einer feinen Zitronen-Dill-Sauce

**HAUSGEMACHTER BURGER** 19,50  
vom heimischen Rind mit Löffelpommes und Wasabi-Mayo

## TRADITIONSGERICHTE

**GEKOCHTER TAFELSPITZ** 19,00  
mit Wurzelgemüse, Bouillonkartoffeln und Semmelkren

**TIROLER RINDERSAFTGULASCH** 17,50  
mit Serviettenknödel und gebratenen Speckscheiben

**TIROLER BAUERNPFANNE** 21,90  
Gebratene Schweinsfiletmedaillons auf Rahmwirsing,  
dazu Speckknödel und Champignonsauce



## DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE | mit warmen Himbeerragout**

EUR

9,90

**SELBSTGEMACHTER KAISERSCHMARREN | mit Apfelmus**

13,70

**WARMES SCHOKOSOUFFLE | mit Vanilleeis und Sahne**

10,90

**KÜRBISKERNÖL-VANILLEEIS  
mit gerösteten Kürbiskernen und Sahne**

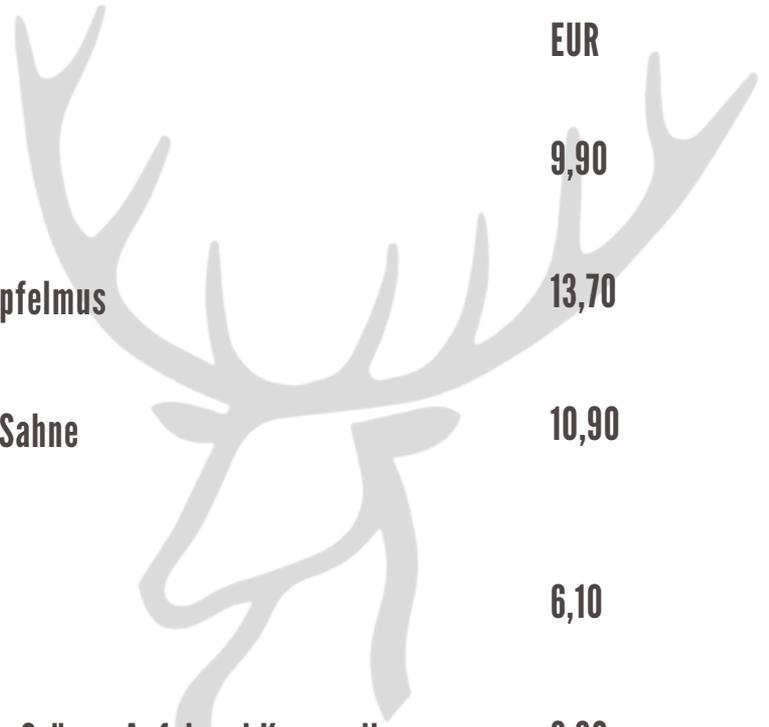
6,10

**PANNA COTTA | mit Himbeerragout, Sorbet vom Grünen Apfel und Karamellsauce**

9,90

**MASCARPONE-MOKKA-CREME | mit Erdbeersalat**

9,90



## VEGANE DESSERTS

**SELBSTGEMACHTES VEGANES EIS**  
Schoko, Vanille oder Erdbeere

EUR

2,90

**DUNKLES SCHOKOLADEN-MOUSSE | auf Fruchtspiegel**

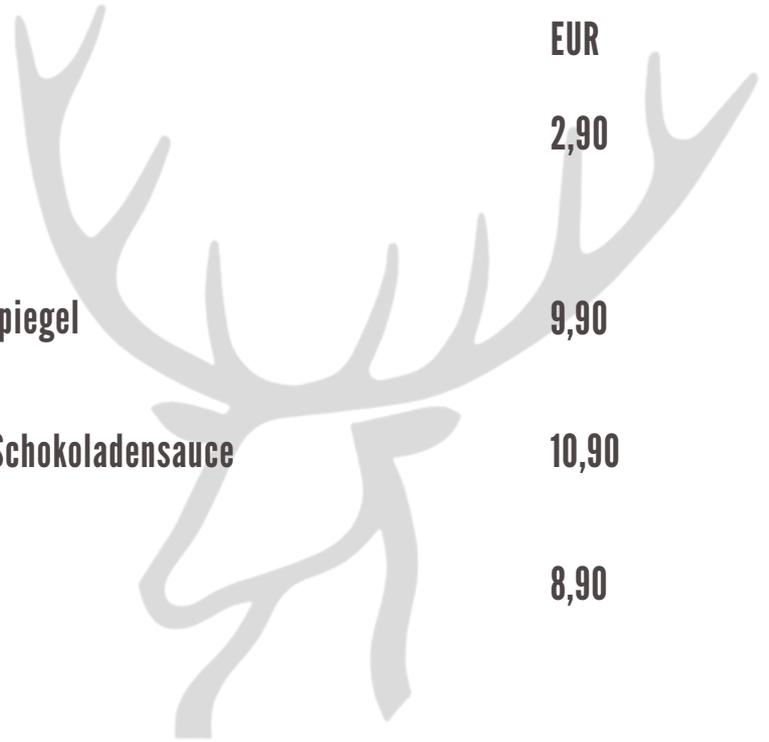
9,90

**KOKOS-VANILLE-CREME | mit Mangosalat und Schokoladensauce**

10,90

**SORBET-VARIATION | mit frischen Früchten**

8,90



# HUBERTUSHOF-FEELING TO GO

Entdecken Sie den Hubertushof auch online – mit Einblicken, Impressionen und allem, was uns besonders macht:

[www.hubertushof.com](http://www.hubertushof.com)

Jetzt scannen & entdecken:



Folgen Sie uns auf Instagram & Facebook für echte Eindrücke, besondere Augenblicke und Ihre ganz persönlichen #hubertushofmomente.

Social Media QR-Code:



Instagram



Facebook

